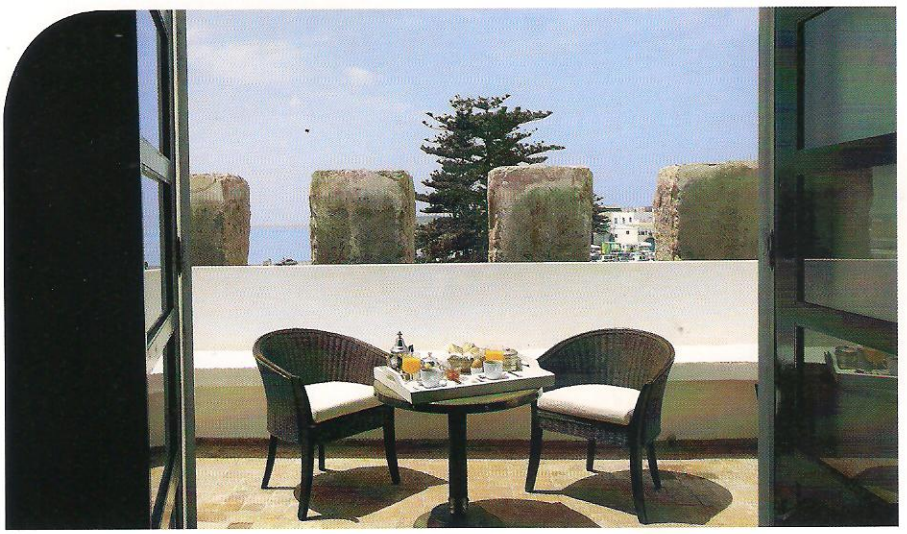
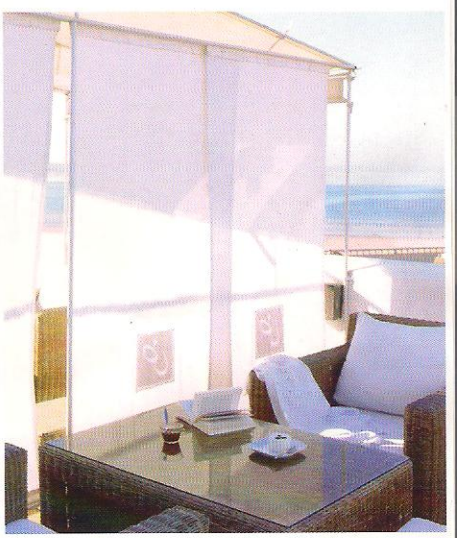
Madada Mogador

Exquise escale

Les plus
L'intimité du lieu
La terrasse donnant sur la baie
L'atelier de cuisine



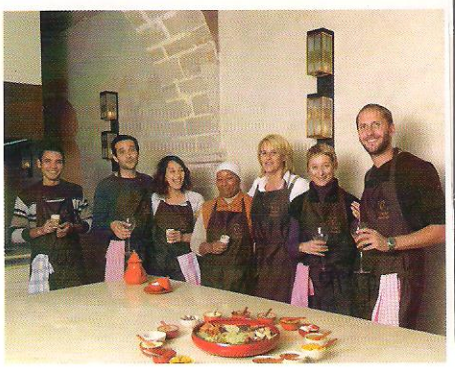


TEXTE **Marie-Jeanne Delamotte** PHOTOS **DR**

À l'image de la citadelle au tracé rectiligne née au XVIII[e] siècle dans laquelle il s'inscrit, le riad Madada Mogador tient une place vraiment à part au Maroc... À cheval sur la plage et la médina, au cœur du très chic quartier de la Nouvelle Kasbah, cette maison d'hôtes de charme, mussée derrière les remparts crénelés de la ville à quelques encablures du port, des souks et de place Moulay Hassan, hérite un environnement et une situation en tout point exceptionnels.

Figurant toujours en bonne place au panthéon des adresses les mieux cotées de la ville, elle se distingue par une capacité d'hébergement de sept chambres et suites – au premier étage, quatre dont deux avec balcon privatif ; au niveau supérieur, trois autres offrant une vue plongeante sur l'océan – qui en fait un repaire pour initiés privilégiant l'intimité des hôtes, notamment grâce à un accueil cousu main. L'esprit loft et la savante alchimie mêlant orientalisme, culture zen et touche contemporaine se retrouvent dans les belles étoffes et les matériaux nobles qui s'inscrivent, autour d'un tadelakt omniprésent et d'un très lumineux patio couvert, dans un univers aux couleurs apaisées : sable, beige, chocolat et autres nuances de pourpre et de rouge tuilé.

À l'abri des vents dominants, le belvédère de la terrasse qui domine la baie et les îles Purpuraires épouse à merveille un panorama fait de bleu, de blanc et des multiples dégradés flamboyants du soleil couchant. Depuis peu, la maison propose à ses hôtes comme aux non-résidents de s'initier aux mille et un secrets de la cuisine traditionnelle. Ainsi, dans un ancien entrepôt d'amandes situé au rez-de-chaussée du riad, l'Atelier Madada, dirigé par un chef souiri, propose chaque jour – en anglais, en français ou en arabe - à des petits groupes de huit personnes au maximum – de concocter durant une demi-journée et autour d'un thème préalablement choisi par les participants, un repas complet dont ils pourront facilement reproduire chez eux les recettes. Les marmitons d'un jour dégusteront ensuite leurs réalisations à l'étage, dans le salon marocain, avant de prolonger l'aventure en allant parfaire leurs connaissances par un tour au marché, où ils complèteront in situ leurs connaissances des épices et des produits régionaux, notamment les poissons et l'huile d'argan ◆



RIAD MADADA MOGADOR
5 rue Youssef el Fassi, Essaouira. Tél. & fax : + 212 (0) 5 24 47 55 12. info@madada.com www.madada.com
Chauffage individuel, climatisation, Internet wifi, bar, bibliothèque. Organisation d'activités sportives ou relaxantes et de promenades dans la ville et ses environs. Chambres et suites : de 110 à 230 euros (avec petit-déjeuner). Cours de cuisine marocaine à l'Atelier Madada : atelier de cuisine 450 Dh (dégustation comprise), atelier de pâtisserie orientale 200 Dh.